

## 信州大王イワナとプルーンの甘酢あんかけ

### 【 材 料 】 (4人前)

大王岩魚ぶつ切り 30g×8

〔 塩・胡椒・酒・しょう油  
卵・片栗粉・・・適宜 〕

玉葱 400g

パプリカ 100g

～甘酢～

酢 180cc

砂糖 100g

ケチャップ 50cc

しょう油 15cc

水 25cc

塩・レモン 少々

地域特産果物 適宜  
(プルーン)

### 【 作り方 】

- ① 大イワナ三枚下ろしを皮付でぶつ切りにし下味を付けて唐揚げにする。
- ② 地域の特産果物と玉葱、パプリカを油通しして唐揚げと甘酢餡掛けにする。  
\*果物は半乾燥品があれば水に浸し柔らかくして使うと通年使用できる。

◎ 地域特産果物を使用することで子供や女性に好まれ大岩魚の需要や果物の消費も増えると思います。